CE

Bartscher

„SNACK“



A162400E



A162402E



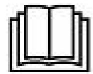
A162800E



A162802E

V6/1213

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original



Avant d’utiliser l’appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

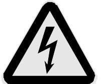
La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

 ***AVERTISSEMENT !***

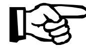
Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.

 ***AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !***

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.

 ***ATTENTION !***

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.

 ***REMARQUE !***

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

 ***AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!***

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraine des risques de brûlures!

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi. Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



REMARQUE !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.

Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

 ***ATTENTION !***

- Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

La **friteuse** est **uniquement** prévu pour **faire frire** des produits alimentaires appropriés.

Il est **interdit** d'utiliser la **friteuse** pour :

- chauffer des produits alimentaires ou des liquides.

 ***ATTENTION !***

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage
3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.



Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage.
  Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

3.4 Délai de livraison

Sont concernés par le délai de livraison les éléments et sous-ensembles suivants (voir aussi la figure en page 40) :

A162400E / A162800E

1 châssis
1 bac à huile
1 couvercle
1 panier
1 boitier de distribution avec élément chauffant
1 protection de l'élément chauffant
2 poignées
4 vis de fixation (vissées dans les poignées)

A162402E / A162802E

1 châssis
2 bacs à huile
2 couvercles
2 paniers
2 boitiers de distribution avec élément avec élément chauffant
2 protection de l'élément chauffant
2 poignées
4 vis de fixation (vissées dans les poignées)

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

4. Données techniques

4.1 Indications techniques

Désignation	**Friteuse un bac**		**Friteuse double bac**	
Modèle :	**„SNACK I“**	**„SNACK III“**	**„SNACK II“**	**„SNACK IV“**
N° d'article :	**A162400E**	**A162800E**	**A162402E**	**A162802E**
Alimentation :	230 V~ 50 Hz			
Puissance :	2,0 kW	3,25 kW	2 x 2,0 kW	2 x 3,25 kW
Bac à huile (nombre):	1	1	2	2
Bac à huile, volume	4 litres	8 litres	2 x 4 litres	2 x 8 litres
Paniers friteuses, (nombre):	1	1	2	2
Plage de réglage de la temp. de l'huile :	60 ℃ - 190 ℃			
Poignée latérale:	oui	oui	oui	non
Dimensions (L x P x H mm):	220 x 400 x 315	265 x 430 x 340	435 x 400 x 315	550 x 430 x 340
Poids :	7,0 kg	7,1 kg	10,5 kg	12,5 kg

Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants

A162400E/A162800E

Boîtier de distribution avec élément chauffant

Panier à friture

Bac à huile pour friture

Poignée

Châssis

Pieds

Couvercle

Protection de l'élément chauffant

A162402E/A162802E

Boîtier de distribution avec élément chauffant

Panier à friture

Bac à huile pour friture

Poignée

Châssis

Pieds

Couvercle

Protection de l'élément chauffant

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, vos mains et la fiche doivent être secs.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans le surveiller. Des perturbations dans le fonctionnement de l'appareil pourront mener à surchauffer de l'huile et une température très élevée - à l'enflammer.
- Ne pas faire frire des produits alimentaires mouillés. Avant la friture de produits congelés, enlever toujours la glace excédentaire. La moindre goutte d'eau provoque déjà des projections d'huile chaude ou même des petites explosions pendant la friture.



REMARQUE !

Lors de la friture, une trop grande humidité ou quantité du produit alimentaire provoque une augmentation du moussage de l'huile.

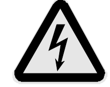
- Ne pas placer des produits congelés dans le panier suspendu au-dessus de l'huile chauffée.
- Ne pas déplacer la friteuse pendant que l'huile est encore chaude. D'abord laisser refroidir l'huile. **Risque de brûlures ! Les projections d'huile chaude ou des explosions de l'huile peuvent causer des brûlures des mains ou du visage.**

5.2 Installation et branchement



L’appareil doit uniquement être ouvert par un spécialiste qualifié.

- Déballer l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placer l’appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l’appareil et non renversable.
- Ne **jamais** placer l’appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- Ne pas installer l’appareil à proximité de foyers ouverts, fours électriques, poêles de chauffage ou d’autres sources de chaleur.
- Eviter les emplacements à proximité d’eau.
- Retirer le couvercle, le panier, la poignée et d’autres accessoires de l’appareil.
- Retirer le coffret de commande en le soulevant avec précaution (jusqu’à ce qu’un **„CLIC“** se fasse entendre).
- Visser les poignées fournies avec les orifices dirigés vers le bas sur les deux côtés du boîtier. Dans ce but, placer les vis de fixation dans les poignées et les visser de l’extérieur du boîtier.
- Le couvercle, le bac à huile, le panier à friture, la protection de l’élément chauffant et le châssis doivent être lavés avec un produit nettoyant doux. Il convient alors de veiller à ce que l’installation électrique, en particulier le boîtier de distribution, ne soient pas humidifiés. Soigneusement sécher l’appareil !

 ***AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !***

L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

- Pour la friteuse double, deux prises différentes sont nécessaires.
- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Ne raccorder l’appareil que directement à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise.
- Placer l’appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible, afin de pouvoir débrancher l’appareil rapidement en cas de besoin.

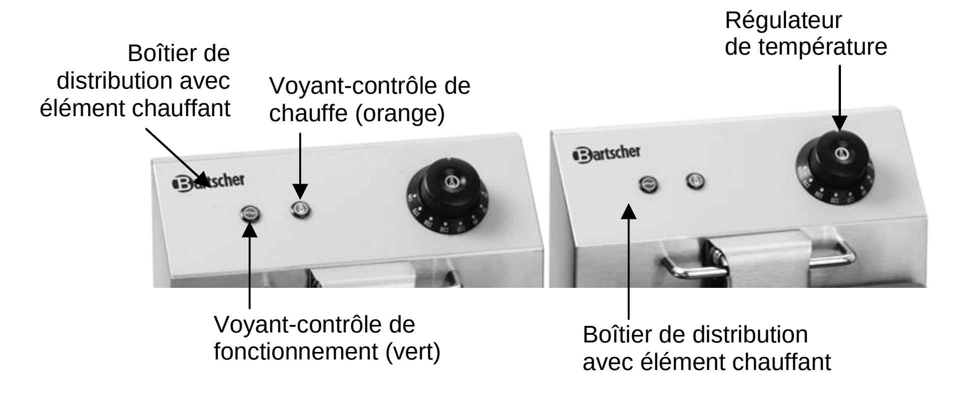
5.3 Utilisation



ATTENTION !

La friteuse ne doit être utilisée que par du personnel instruit du maniement de l'appareil et des risques particuliers pendant la friture.

- Placer la bac à huile. Fixer prudemment le tableau de commande dans les coulisses se trouvant à l'arrière du boîtier jusqu'à entendre un **« clic »** caractéristique.
  Les 2 pivots se trouvant sous le tableau de commande doivent être correctement enclenchés dans les orifices de la coulisse. A ce moment, le tableau de commande est correctement fixé. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne fonctionne que si le tableau de commande est correctement fixé à l'appareil. Dès lors, le micro-interrupteur permet la mise en mode veille de l'appareil.



- Assurer que l'appareil est mis hors tension (bouton de réglage de la température en **« position 0 »**).
- Avant de remplir de l'huile dans le bac à huile, s'assurer qu'il n'y se trouve pas d'eau. Le bac à huile doit être propre et sec.
- Verser avec précaution l'huile de friture dans le bac à huile jusqu'à ce que le niveau requis soit atteint (entre les marquages **„ MIN"** et **„MAX"** dans le bac). Un repère se trouve sur la paroi latérale du bac à huile.



ATTENTION !

Ne jamais mettre l'appareil en marche lorsqu'il n'y a pas d'huile de friture dans le bac à huile. Assurer que le niveau d'huile se situe toujours entre les marquages „ MIN" et „MAX" dans le bac à huile.

 ***AVERTISSEMENT!***

Risque d'incendie ! Lorsque le niveau d'huile est inférieur au repère minimum MIN, le risque d'inflammation de l'huile est plus grand.

Risques de brûlures ! Lorsque le niveau d'huile est supérieur au repère maximum MAX, l'huile brûlante peut déborder.

 ***ATTENTION !***

Ne verser que de la matière grasse liquide pour la friture. Avant d'utiliser les blocs de graisse ceux-ci doivent être fondus !

 ***AVERTISSEMENT! Risques de brûlures !***

Ne pas utiliser pour la friture de vieilles huiles, car celles-ci, ayant une température d'inflammation inférieure, peuvent plus rapidement s'enflammer et moussent plus facilement. Elles produisent en outre plus de fumées et d'odeurs.

- Changer régulièrement l'huile de friture. Après son refroidisement, verser prudemment l'huile usagée dans le récipient de récupération, et l'évacuer conformément aux règles de protection de l'environnement. Pour vider l'huile du bac, soulever la poignée du robinet de vidange et la pencher vers l'avant.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Le témoin d'alimentation verte s'allume.
- Régler la température souhaitée en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre (50 °C à 190 °C).
- Pendant le chauffage, le voyant témoin de chauffage orange s'allume, il s'éteint dès que la température réglée est atteinte. La friteuse est équipée d'un thermostat pour la régulation de la température. Dès que la température dans le bac à huile baisse, l'appareil recommence à chauffer et le voyant témoin de chauffage orange s'allume de nouveau.

 ***AVERTISSEMENT! Risque de brûlures!***

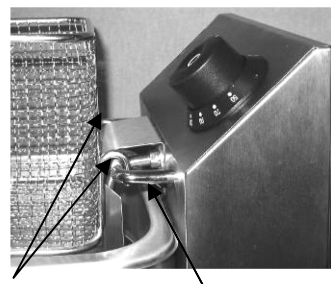
Pendant le travail de l'appareil les frites et l'huile dans le récipient à huile deviennent très chaudes. Cela entraîne le risque pour l'huile de s'enflammer.

Veiller bien à ce que l'appareil ne marche pas trop longtemps.

Quand le processus de friture est fini et la friteuse n'est plus utilisée, tourner le bouton de réglage de la température en position "0" et mettre l'appareil hors tension (retirer la fiche de la prise de courant!).

- Pour obtenir les meilleurs résultats, prière d'attendre jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte avant de mettre les produits à frire dans la friteuse.

- Le panier sert à cuire des produits de petite taille. Il est équipé d'une poignée pliable et de deux crochets.
- Plonger lentement le panier dans l'huile. En fin de cuisson, relever le panier prudemment et le suspendre aux fixations se trouvant sur le panneau de commande et laisser égoutter l'excès d'huile.





AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

La friteuse ne doit pas être utilisée avec le couvercle ! Ne placer le couvercle sur la friteuse qu'en tant que protection anti-poussière et pour maintenir une nourriture au chaud. Avant de placer le couvercle, assurer que celui-ci est sec pour qu'aucune goutte d'eau ne puisse parvenir dans le bac à huile pouvant entraîner des projections d'huile dangereuses.

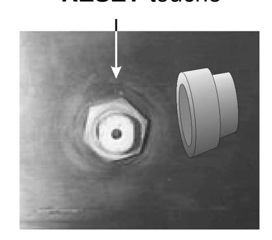
- Lors d'une mise en marche involontaire de la friteuse sans qu'il ne se trouve d'huile dans le bac à huile ou qu'il n'y se trouve trop peu d'huile, la friteuse s'arrête automatiquement lorsqu'une température d'env. 230 °C est atteinte (protection contre la surchauffe). Après un tel incident, mettre l'appareil hors tension, le débrancher et le laisser refroidir.

  Après l'arrêt automatique par l'interrupteur de protection contre la surchauffe, l'appareil ne peut être mis en service qu'en appuyant sur la touche **RESET** située sur la face arrière de l'appareil.

  Dans ce but, refroidir l'appareil jusqu'à une température de 170 °C , ensuite devisser la protection plastiqu e en tournant le touche **RESET** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, appuyer sur le goujon puis revisser la protection plastique en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

  Cela fait, brancher la fiche et mettre l'appareil en marche.

RESET-touche



Lors d'une friture, ne pas dépasser les quantités de produits alimentaires suivantes :

- Friteuse simple modèle 4 litres / friteuse double modèle 2 x 4 litres : **0,6 kg** par bac.
- Friteuse simple modèle 8 litres / friteuse double modèle 2 x 8 litres : **0,9 kg** par bac.



6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l´appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.
Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Nettoyer de l'appareil régulièrement.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Il est possible de retirer facilement l'élément chauffant et sa protection du bac à huile en soulevant le boîtier de distribution au-dessus du bac à huiles. De cette manière, on peut facilement nettoyer l'élément chauffant, la protection de sécurité et le bac à huile.
- Retirer le bac à huile et verser prudemment l'huile refroidie dans un récipient de récupération. Vérifier si le récipient est stable.

!

ATTENTION !

Le boîtier de distribution (tableau de commandes) ne doit pas être lavé à l'eau ni plongé dans l'eau. L'intérieur du boîtier ne doit pas être atteint par l'humidité. Avant son remontage, sécher soigneusement tous les éléments de l'appareil !

- N'essuyer le tableau de commandes, la surface de l'appareil ainsi que le câble d'alimentation qu'à l'aide d'un chiffon légèrement mouillé et d'un détergent doux. Aucune humidité ne doit pénétrer dans l'intérieur du coffret de commande. Cela pourrait entraîner des courants de cheminement dangereux et des dysfonctionnements de l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou de matériaux récurants, ceux-ci pouvant endommager la friteuse. Nettoyer la friteuse à l'aide d'un détergent doux. Eventuellement, faire tremper les pièces fortement salies.
- Bien sécher toutes les pièces. Rassembler l'appareil.
- Stocker l'appareil à un endroit sec lors d'une période d'inutilisation prolongée. Tenir à l'écart de vapeurs caustiques et de gaz.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- o En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- o Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

Probleme	Cause	Solution
L'appareil est branché au réseau électrique mais le voyant-contrôle vert ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas.	• La fiche n'est pas correctement branchée dans la prise • Les fusibles ont fondu • Le boîtier de distribution n'est pas bien placé • La sécurité en cas de surchauffe s'est déclenchée • Absence de contact avec le micro-interrupteur • Limitateur de température endommagé (sécurité anti-surchauffe)	• Retirer la fiche et la rebrancher correctement dans la prise. • Vérifier les fusibles, brancher l'appareil à une autre prise. • Vérifier l'emplacement du boîtier • Appuyer sur le bouton **RESET** dans le boîtier de distribution • Contacter le revendeur • Contacter le revendeur
Le voyant-contrôle de chauffe orange est allumé mais la tempé-rature n'augmente pas.	• Contact avec l'élément chauffant interrompu • Elément chauffant endommagé	• Contacter le revendeur • Contacter le revendeur
Le voyant-contrôle vert est allumé, mais malgré la température réglée, le voyant-contrôle orange ne s'allume pas.	• La température voulue a été atteinte • Régulateur de température endommagé • Voyant-contrôle endommagé	• Vérifier le fonctionnement en changeant la température • Contacter le revendeur • Contacter le revendeur

Probleme	Cause	Solution
Apres un certain temps, l'élément chauffant cesse de chauffer.	• La sécurité anti-surchauffe s'est activée	• Appuyer sur le bouton **RESET** sur le boîtier de distribution

Les problèmes et dysfonctionnements mentionnés ci-dessus ne sont que des exemples. Si un problème ou dysfonctionnement quelconque survient, prière de mettre hors tension et de débrancher l'appareil. Ne plus utiliser l'appareil et le laisser vérifier et réparer par un spécialiste.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

 ***AVERTISSEMENT !***

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.

 ***REMARQUE !***



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Huiles usagées

Prière d'évacuer les huiles de friture usagées conformément aux règles de protection de l'environnement et conformément aux règles locales en vigueur.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120